

Supa crema de dovleac, crutoane cu cimbru, germeni de trifoi si za'atar

Ingrediente

750 g dovleac, fara coaja si seminte, taiat cubulete
250 g telina, fara coaja, taiata cubulete
2 cartofi, fara coaja, taiati cubulete
5 pastarnac, fara coaja, taiati rondele
1-2 pere, fara coaja, seminte, taiate cubulete
5 bucati de praz, numai partea alba, taiat rondele
1 ceapa mica, taiata marunt
1 catel usturoi, taiat marunt
2 linguri ulei de masline + 2 linguri unt
2 foi de dafin + 6-7 ramurele de cimbru verde + 6-7 ramurele de patrunjel verde + 1 lgt boabe piper negru + 1/2 lgt ienibahar boabe
8 cani apa fierbinte
aprox 100 ml smantana, dupa gust
sare + piper proaspat macinat

Crutoane: Paine de seara, ulei de masline, cimbru verde

Za'atar

Incingem untul si uleiul de masline (la foc mediu). Calim prazul si ceapa, amestecand din cand in cand, pana se inmoaie, fara a se arde. Adaugam usturoiul si amestecam inca 2 minute. Adaugam cartofii, dovleacul, telina, pastarnacul si para. Amestecam usor si lasam pe foc 5 minute, apoi adaugam dafinul, cimbrul, patrunjelul si boabele de piper, ienibahar. Adaugam apa fierbinte, apoi asezonam cu sare si piper. Lasam sa fiarba la foc mic, aprox 20 minute. Luam vasul de pe foc, indepartam plantele aromatice, turnam legumele intr-un blender, in transe mici, amestecand pana se obtinem o crema densa. Punem crema intr-un vas, la foc mic, asezonam, adaugam smantana si omogenizam. Nu o lasam sa clocoteasca.

Servim crema de dovleac cu crutoane cu cimbru si germeni de trifoi, alfa alfa & cresson, presarata cu putin za'atar.

Pofta buna!

www.delicioasa.com

Link: <http://www.delicioasa.com/2011/10/supa-crema-de-dovleac-crutoane-cu-cimbru-germeni-de-trifoi-si-zaatar/>

